

## 9.20 大廚師 -韭菜盒子

### 材料：

韭菜  
豆干  
冬粉  
雞蛋  
蝦皮  
鹽  
胡椒

### 做法：

- 韭菜洗淨瀝乾切末 豆乾切小丁 冬粉泡軟瀝乾切末
  - 熱鍋炒香蛋 8 分熟備用 續炒豆乾 蝦皮 冬粉 韭菜 拌勻 熄火再拌入炒好的雞蛋 +鹽 胡椒調味 等涼透 (如果要放肉末在炒香豆乾後放入) 皮桿好包入餡料 對折黏住
  - 平底鍋放一點油 放入韭菜盒子 煎到一面金黃了 翻面再煎到金黃色即可
- 

### 麵皮做法：

材料：麵粉 1 1/2 杯 + 熱水 150ml + 冷水 40ml + 鹽 1/8 t

### 做法：

- 麵粉+鹽放盆子裡 沖入熱水 用筷子攪拌一下
- 加入冷水 用筷子攪拌 再揉成不黏手麵團 (太乾或太濕 可酌量加水或是加麵粉調整) 醒至少 30 分鐘
- 麵團揉成長條狀切成 5-6 塊 壓成扁圓形 壓扁桿成圓片狀